



LOUNAS TIISTAI

แกงเหลืองตะไคร้ ไก่ หรือ เต้าหู้ Yello Curry)
€11,30

Kana tai Tofu Keltainen curry, kookosmaitoa, sitruunaruohoa, sipulia, kafferilimetin lehtiä, punaista chiliä ja kurkumaa

Yellow curry Chicken or Tofu, coconut milk, lemongrass, onion, kaffir lime leaves, red chili and turmeric
V, MAIDOTON, GLUTÉENITON | V, MILK-FREE, GLUTEN-FREE, INCL.

ผัดซีอิ๊ว ไก่ หรือ เต้าหู้ Rice Noodle Pad See Aew
€ 11.30

Wok-pannulla paistettua riisinuudelia, kanaa tai tofua, paksoita, kauden vihanneksia, soija- ja osterikastike

Fried noodles with chicken or tofu in a wok pan, bok choy and seasonal vegetables, soy and oyster sauce
V, M /SISÄLTÄÄ SOIJAA JA OSTERIKASTIKETTA | V, M /INCL. SOY & OYSTER SAUCE

ปลาแซลมอนทอดรียากิกับเบบี๋บ็อกชอยและเห็ดหอม Bowl Teriyaki Rainbow Salmon
€ 15.90

Jasmiiniriisiä ja paistettua kotimaista kirjolohta, pak choita, tuoretta inkivääriä, vihersipulia, korianteria, siitakesieniä, hunajaa, seesamiöljyä, paahdettuja seesaminsiemeniä sekä Teriyaki -kastiketta.

On top of jasmine rice fried Finnish salmon with bok choy, fresh ginger, scallion, coriander, shiitake mushrooms, honey, sesame oil, roasted sesame seeds and Teriyaki sauce

MAIDOTON, SISÄLLÄ SOIJA & KALAJI MILK-FREE, INCL. SOY & FISH

แกงพะเนียงเป็ด Panang curry DUCK)
€15,90

Paistettua rapeaa ankan rintaa & koipea Panang curry kastikkeella, kookosmaitoa, villiä munakoisoa, pitkäpapua, kauden vihanneksia, kafferlimettiöljyä ja "Horapa" thai-basilikaa.

Fried crispy duck breast & leg with Panang curry, coconut milk, wild eggplant, long beans, seasonal vegetables, kaffir lime oil and "Horapa" Thai basil.

MAIDOTON, GLUTÉENITON | MILK-FREE, GLUTEN-FREE

อาหารกลางวันจานเล็ก 4 อย่างสำหรับ 1 ท่าน
€19,90

Keittiön suositteleva maisteluluounas: neljä pientä ruokalajia. Kysy päivän menu!
Tasting lunch recommended by the kitchen: four small dishes. Ask for today's menu!

Ilmoitathan henkilökunnalle mahdollisista ruoka-aineallergioista ja ruokavaliorajoituksista.
Osa annoksistamme sisältää simpukoita, kalakastiketta, porsaanlihaa, vehnää ja pähkinää.



LOUNAS KESKIVIIKKO


แกงมัสมั่น ไก่ หรือ เต้าหู้ Massaman Curry 

€ 10.90

Massaman curry kanalla tai tofulla, kookosmaitoa, bataattia, sipulia, maapähkinää, paahdettuja maapähkinöitä ja pinjansiemeniä

Massaman curry with chicken or tofu, coconut milk, sweet potatoes, onion, peanuts, roasted peanuts and pine nuts

V, MAIDOTON, GLUTEENITON, SISÄLTÄÄ PÄHKINÄ / V, MILK-FREE, GLUTEN-FREE, CONTAINS NUTS

ผัดกระเพราไก่กับ THAI BOWL "Pad Kra Pao thai-basil-chili" STREET FOOD 

€ 11.30

Suosittu thaimaalainen katuruoka-annos, jossa hienonnettua kananrintaa sekä kanan reisipala, wok-pannalla paistettua chiliä, valkosipulia, sipulia, pitkäpapua, kala- ja osterikastiketta sekä paistettua kananmunaa. Tarjoillaan jasminriisin kanssa.

A popular Thai street food with chopped chicken breast and chicken thigh in a wok pan with fried chili, garlic, onion, long beans, fish and oyster sauce and fried egg. Served with jasmine rice

M / SISÄLTÄÄ SOIJA-, OSTERI- JA KALAKASTIKETTA / CONTAINS SOY, OYSTER AND FISH SAUCE


ผัดไทยกุ้งสด PAD THAI PRAWNS

€ 15.90

Pad thai paistetetuilla jättitiikerikatkaravuilla. Pad Thai on perinteinen thaimaalainen ruokalaji. Se on mieto wokki, joka koostuu paistetuista riisinuudeleista, kananmunasta, iduista, tofusta, ruohosipulista, kirpeästä kastikkeesta ja maapähkinöistä.

Fried giant tiger prawns Pad Thai. Pad Thai is a traditional Thai dish. It is a mild wok consisting of rice noodles, egg, sprout, tofu, chives, tart sauce and peanuts.

MAIDOTON, SIS. PÄHKINÄÄ | MILK-FREE, INCL. NUTS

ปลาอุหาทอดกรอบซอสพริกสามรส Pla Kuha Tod Sam-Rod 

€ 15,90

Rapeaksi paistettua kuhaa Sam-Rod-chilikastikkeella ja Tamarind-kastikkeella

Crispy fried pike-perch with Sam-Rod chili sauce and Tamarind sauce

MAIDOTON, GLUTEENITON | MILK-FREE, GLUTEN-FRE

อาหารกลางวันจานเล็ก 4 อย่างสำหรับ 1 ท่าน

€19,90

Keittiön suosittelema maisteluluounas: neljä pientä ruokalajia. Kysy päivän menu!
Tasting lunch recommended by the kitchen: four small dishes. Ask for todays menu!



LOUNAS TORSTAI

PANANG CURRY แกงพะเนียง ไข่ หรือ ต้าหู้

€ 11.30

Kana tai tofu Panang curry, jossa kookosmaitoa, villiä munakoisoa, parsapapua, kauden vihanneksia, kafferlimettiöljyä, "Horapa" thai-basilikaa.

Chicken or Tofu Panang curry with coconut milk, wild eggplant, asparagus, seasonal vegetables, kaffir lime oil, "Horapa" Thai Basil.

V, MAIDOTON, GLUTEENITON | V, MILK-FREE, GLUTEN-FREE

THAI BOWL SATAY CHICKEN OR TOFU ข้าวหน้าสะเต๊ะไข่ หรือ ต้าหู้

11.30

Jasmiiniriisiä ja paistettua kanaa tai tofua kulhossa, maapähkinä Satay -kastiketta, kurkku ajad dressing, sitruunaruohoa, korianteria, chiliä, rapeaa sipulia

Bowl of jasmine rice with fried chicken or tofu, peanut satay sauce, cucumber ajad dressing, lemongrass, coriander, chili, crispy onion

V, SIS. PÄHKINÄÄ MAIDOTON, GLUTEENITON | V, /INCL. NUTS MILK-FREE, GLUTEN-FREE

ปลาแซลมอนสายรุ้งทอดขมึ้นน้ำปลาหวานสมุนไพร

RAINBOW TROUT WHIT KRUNG THEP NAM JIM DRESSING

€15,90

Paistettua kotimaista kirjolohta ja Krung Thep 'nahm jim' -kastiketta, kurkumaa, vihreää mangoa, sitruunaruohoa, thai-basilikaa, korianteria, minttua, punasipulia ja paahdettua maapähkinää

Fried Finnish rainbow trout with turmeric and Krung Thep 'nahm Jim' dressing with green mango, lemon grass, Thai basil, coriander, mint, red onion and roasted peanuts

M, G /SIS. PÄHKINÄÄ, KALAA JA ÄYRIÄISIÄ | M, G /INCL. NUTS, FISH AND SEAFOOD

GRILLED BEEF PICANHA PEPPER SAUCE เนื้อวัวปีกองย่างซอสกระเทียมพริกไทยดำ

€ 15,90

Grillattua kotinmaista naudan picanhaa, valkosipulia ja musta-viherpippurikastiketta.

Grilled domestic beef picanha, garlic and black-green pepper sauce.

M / CONTAINS SOY AND OYSTER SAUCE

อาหารกลางวันจานเล็ก 4 อย่างสำหรับ 1 ท่าน

€19,90

Keittiön suosittelema maisteluluounas: neljä pientä ruokalajia. Kysy päivän menu!
Tasting lunch recommended by the kitchen: four small dishes. Ask for todays menu!



LOUNAS PERJANTAI

แกงฉ่ำรสเปรด ไก่ หรือ เต้าหู้ PINEAPPLE RED CURRY

€11,30

Punainen Curry kanalla tai tofulla, tuoretta ananasta, kirsikkatomaattia, litsiluumua sekä Thai yrttejä kookosmaitokastikkeessa.

Chicken or Tofu Red Curry, Fresh pineapple, Cherry Tomatoes, Lynch Fruit and Thai Herbs in Coconut Milk Sauce.

V, MAIDOTON, GLUTEENITON | V, MILK-FREE, GLUTEN-FREE

ผัดไทย ไข่ หรือ เต้าหู้ PAD THAI

€ 11.30

Pad thai kanalla tai tofulla. Pad Thai on perinteinen thaimaalainen ruokalaji. Se on mieto wokki, joka koostuu paistetuista riisinuudeleista, kananmunasta, iduista, tofusta, ruohosipulista, kirpeästä kastikkeesta ja maapähkinöistä.

Chicken or Tofu Pad Thai. Pad Thai is a traditional Thai dish. It is a mild wok consisting of rice noodles, egg, sprout, tofu, chives, tart sauce and peanuts.

V, MAIDOTON, SIS. PÄHKINÄÄ | V, MILK-FREE, INCL. NUTS

ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ไข่ หรือ เต้าหู้ PAD MED MAMUANGHIMMAPHAN

€ 11.30

Paistettua kanaa tai tofua sekä cashewpähkinöitä, porkkanaa, punaista ja vihreää paprikaa, sipulia, Nam prik pao chilikastiketta ja soijaosterikastiketta.

Stir fried Chicken or Tofu with cashew nuts, carrot, red & green bell peppers, onion, Nam prik pao chilli sauce and soy oyster sauce

V, M /SIS. PÄHKINÄÄ, SOIJA JA OSTERIKASTIKETTA | V, M /INCL. NUTS, SOY & OYSTER SAUCE

ซูชิปลาแซลมอน CHU CHI CURRY Rainbow Salmon

€ 15.90

Paistettua kotimaista kirjoletta mausteisessa Chu-chi puna- ja keltacurry kookosmaitokastikkeessa sekä grillattua parsatankoa ja thai basilikaa.

Fried rainbow salmon in spicy chu-chi red and yellow curry with coconut milk sauce and grilled, asparagus and Thai basil.

MAIDOTON, GLUTEENITON | MILK-FREE, GLUTEN-FREE

อาหารกลางวันจานเล็ก 4 อย่างสำหรับ 1 ท่าน

€19,90

Keittiön suosittelema maisteluluounas: neljä pientä ruokalajia. Kysy päivän menu!
Tasting lunch recommended by the kitchen: four small dishes. Ask for today's menu!